

Tubo Almond Rustica Mascarponosa

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE	10	moules Tubo de 7 pièces	N° RECETTE	CS15111
------------------	----	-------------------------	------------	---------

Sablé breton

- 1000 g beurre
- 560 g sucre de canne brut fin
- 400 g jaune d'œuf frais
- 1360 g farine blanche type 400
- 48 g poudre à lever
- 8 g fleur de sel

Battre le beurre et le sucre, incorporer lentement les jaunes d'œufs. Tamiser la farine et ajouter la poudre à lever et la fleur de sel. Puis mélanger le tout et pétrir brièvement en une pâte délicate, laisser refroidir.

Gianduja lait Rustica Noble Valencia

- 680 g Rustica Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
- 340 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo tempéré

Tempérer la couverture et bien mélanger tous les ingrédients.

Montage



Couverture au lait
Intérieur amande
Sablé Breton
Intérieur Mascarponosa

Tubo Almond Rustica Mascarponosa

**525 g Maracaibo Criolait 38%,
Chocolat au lait de
couverture, Rondo**

350 g Sablé breton

**525 g Gianduja lait Rustica Noble
Valencia**

**525 g Mascarponosa sans palm,
Intérieur à l'arôme de
mascarpone**

Felchlin Promotionsmaterial

**10 pièce Moule Tubos de 25 g, moule
spécialité, épuisé /
disponible en location**

Moulage

Mouler les moules Tubo avec de la couverture tempérée, laisser reposer et réserver pendant 10 minutes au réfrigérateur.

Pâte sablée

Étaler la pâte à 3.5 mm, cuire.
Température de cuisson: 160°C four à air pulsé

Temps de cuisson: env. 15 minutes

Couper à chaud en rectangle de 80 sur 7.5 mm, laisser refroidir.

Alternative: couper la pâte froide à l'aide d'une guitare, séparer et cuire.

Finition

Battre le OSA à max. 30°C. Dresser 7.5 g de masse par Tubo à l'aide d'un sac à dresser, disposer de suite le sablé, bien appuyer. Dresser 7.5 g de la gianduja par Tubo à l'aide d'un sac à dresser jetable. Laisser cristalliser pendant 24 h à 12 - 16°C env. Obturer avec la couverture, réserver un instant au réfrigérateur et démouler.

PRODUITS FELCHLIN

CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
DC54	Rustica Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
DF32	Mascarponosa sans palm, Intérieur à l'arôme de mascarpone
VO28	Moule Tubos de 25 g, moule spécialité, épuisé / disponible en location

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

Tubo Almond Rustica Mascarponosa

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : CS15111

Description : Praline au chocolat au lait intérieur de Mascarponosa aux amandes Rustica et base de sablé breton

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	576
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2410
Prix de vente		Lipides	40.26 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	20.98 g
		Glucides	44.02 g
		dont sucre	38.47 g
		Protéines	8.11 g
		Sel	0.32 g

Composition :

Sucre, **amandes 11%**, beurre de cacao, **farine blanche**, **lait écrémé en poudre**, huile de coco, **beurre**, **crème en poudre**, huile de tournesol, grués de cacao, **lait entier en poudre**, sucre de canne brut, **jaune d'oeuf**, **poudre de lactosérum**, beurre d'illipe, beurre de karité, pudres à lever ((diphosphate de sodium, hydrogénocarbonate de sodium), amidon de maïs), **émulsifiant (lécithine de soja)**, arôme, fleur de sel (sel marin), vanille

État 17.06.2024

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse